



Vertreter von regionalen Wertschöpfungsketten im Regierungsbezirk Oberpfalz trafen sich am Mittwoch im Brunner-Hof.

Fotos: Th. Linsmeier

Wirt sucht Bauer

Dritter „GastroRegioTag“ der Oberpfalz in Arnschwang: Gastronomen und regionale Erzeuger besprechen mit dem Kompetenzzentrum für Ernährung die Zukunftschancen

Arnschwang. (tl) Zurück zu den Wurzeln – im wahrsten Wortsinn. Auf heimische Lebensmittel zu setzen, das wird im Arnschwanger Brunner-Hof und auf Landkreisebene durch die Initiative „LandGenuss Bayerwald“ seit einiger Zeit propagiert. Mit Erfolg. So überraschte es nicht, dass als Austragungsort für den dritten „GastroRegioTag“ der Oberpfalz das Arnschwanger Hotel von Andreas Brunner gewählt wurde. 80 regionale Erzeuger, Gastronomen und staatliche Vertreter tauschten sich dort am Mittwoch den ganzen Tag über aus, wie Landwirtschaft und Gastronomie enger zusammenarbeiten können und welche Chancen sich daraus ergeben.

Das Ziel der Veranstaltung war die Vernetzung aller Teilnehmer von regionalen Wertschöpfungsketten im Regierungsbezirk Oberpfalz. Die bereits im Jahr 2017 und 2018 vom Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) durchgeführte Veranstaltung im Auftrag des bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten rund um Vernetzung heimischer Produkte wurde in diesem Jahr um eine Zielgruppe erweitert. So fanden sich in Arnschwang neben Vertretern der Landwirtschaft, Verarbeitungsbetriebe, Händler und der Gastronomie auch Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung zusammen.

Der Landkreis Cham ist hier ein Vorbild

Begrüßt wurden sie alle vom Hausherrn, Andreas Brunner, zugleich zweiter Vizepräsident des bayerischen Ablegers des Deutschen Hotel- und Gaststättenver-



Wie wichtig regionale Produkte nicht nur in der Gastronomie sind, erläuterte Andreas Brunner bei der Begrüßung. Daneben Christine Röger, Leiterin des Kompetenzzentrums für Ernährung.

bandes sowie Vorsitzender der Aktionsgemeinschaft „LandGenuss Bayerwald“. „Wir gehen in der Thematik ‘Regionale Produkte’ einen großen Schritt voraus. Wir hoffen, dass wir uns heute so austauschen, dass uns viele folgen“, wünschte sich Brunner.

Die Wirte seien froh, wenn sie von den Landwirten regionale Produkte bekommen, weshalb die Zusammenarbeit wichtig sei, denn: „Das Thema Nachhaltigkeit und Regionalität spielt in der Zukunft eine ganz große Rolle!“ Es sei wichtig, dies so schnell wie möglich noch mehr zu beleben. Seit 2021 sei „LandGenuss Bayerwald“ auch auf der digitalen Vertriebschiene tätig. Ziel: eine Vernetzung zwischen regionalen Erzeugern und Abnehmern. „Eine tolle Geschichte, das

können alle Mitglieder von LandGenuss nur bestätigen“, so Brunner.

Hintergrund: Um Vermarktung und Einkauf regionaler Lebensmittel zu erleichtern, wurde gemeinsam mit der Regiothek GmbH ein Business-to-Business-Online-Marktplatz entwickelt. Somit haben Lebensmittelhersteller die Möglichkeit, ihre Produkte online zu verkaufen. Abnehmer aus dem Bereich Gastronomie, Lebensmitteleinzelhandel oder Gemeinschaftsverpflegung können mit wenigen Klicks regionale Produkte bei verschiedenen Anbietern gleichzeitig bestellen. Dank eines Logistikpartners aus dem Landkreis können die Kunden bis zu zweimal wöchentlich mit frischen, hochwertigen Lebensmitteln beliefert werden. Sie erhalten alle Produkte gebündelt am vereinbar-

ten Liefertag. Dies spart Einzelfahrten der Erzeuger, Zeit und schon die Umwelt.

Regionalität als touristisches Zugpferd

Und nicht zuletzt komme die Regionalität bei den Gästen sehr gut an, betonte Christine Röger, Leiterin des Kompetenzzentrums für Ernährung. „Viele Gäste nehmen Produkte mit nach Hause. Das ist die beste Werbung für den Tourismus in der gesamten Region.“ Wichtig sei, die Bedeutung der Regionalität nicht über Flyer zum Ausdruck zu bringen, sondern durch Erfahrung und Begeisterung. Wenn jemand berichtet, dass er was Gutes gegessen hat und auch noch weiß, woher es aus der Region kommt, dann sei dies die beste Werbung. Regionalität sei aber nicht nur im Tourismus und in der Gastronomie ein zunehmend wichtiger werdendes Thema. So hat es sich der Ministerrat zur Aufgabe gemacht, dass 50 Prozent der Lebensmittel, die in öffentlichen Einrichtungen angeboten werden, bio-regional erzeugt werden müssen. „Da müssen wir wirklich vorankommen in Bayern“, so Röger, die in der regionalen Erzeugung einen wichtigen Gegenpol zur Globalisierung sieht.

Die Weichen für eine bessere Vernetzung zur Umsetzung dieses Themas wurden anschließend in Workshops gestellt. Dabei ging es von der Speiseplan-Gestaltung bis zur Logistik. Und nicht zuletzt auch um das richtige Marketing, wobei Referent Christopher Spall deutlich machte, dass es besser sei, sich auf die eigenen Stärken zu besinnen statt jedem Trend nachzujagen. Eben zurück zu den Wurzeln ...